Schnitzer.
professional.



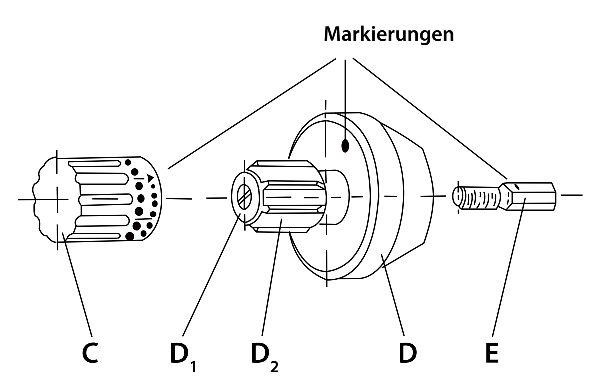
Mahlaufsatz für Jupiter-Küchenmaschine Gebrauchsanweisung

Schnitzer.

A

C D B G F

Markierungen müssen beieinander liegen



A = Trichter
B = Mehlauslauf
C = Skalenknopf
D = drehender Stein, kpl.
E = Sechskantbolzen
F = Antriebsrändel
G = Mehlwelle

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Mahlaufsatz von Schnitzer!

Bitte nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit, um die Bedienungsanleitung zu lesen. Denn mit ein wenig Pflege und bei Beachtung der hier aufgeführten Tipps werden Sie viele Jahre lang Freude an Ihrem neuen Haushaltsgerät haben.
Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder an uns direkt.
Sie erreichen uns in Offenburg unter der Nummer 0781/5047500.

Ihr Schnitzer-Team.

Allgemeines im Überblick

- Pinseln oder bürsten Sie das Mahlwerk vor dem ersten Gebrauch aus.
- Beachten Sie, dass es sich um ein Gerät handelt, welches nicht in Kinderhände gehört.
- Montieren Sie den Mahlansatz bei ausgeschaltetem Motor. Den Mahlansatz gesondert, nicht an der Küchenmaschine zusammenbauen.
- Mahlen Sie die Mühle immer leer und fassen Sie nicht in den Trichter.

Mahlgut

Dieses Modell ist zum Mahlen aller weizenkorngroße und kleinerer Getreidearten geeignet. Ölhaltige Saaten (Leinsamen etc.) können Sie bei grober und mittlerer Einstellung ebenfalls mahlen, in einer 1:1 Mischung mit Getreide auch feiner. Vermahlen Sie nur trockenes und gereinigtes Getreide.

Mahlleistung

Bei feinster Einstellung 35 g/min, bei grober Einstellung 80 g/min.

Inbetriebnahme - Anbringen und Lösen des Mahlaufsatzes

Den Mahlaufsatz um 45° nach rechts geneigt in den Bajonettverschluss des Grundgerätes schieben und bis zum Anschlag nach links in die senkrechte Lage drehen. Nun den Trichter (A) und den Mehlauslauf (B) aufstecken.
Zum Lösen des Mahlaufsatzes betätigen Sie den Arretierknopf des Grundgerätes, drehen den Mahlaufsatz bis zum Anschlag nach rechts und ziehen ihn nach vorne ab.

Einstellen des Feinheitsgrades

Die Getreidemühle ist betriebsbereit eingestellt und so justiert, dass bei Übereinstimmung der Markierungen am Skalenknopf (C) und dem drehenden Stein das feinstmögliche Mehl gemahlen wird.
Der Feinheitsgrad lässt sich mittels des Skalenknopfes kontinuierlich zwischen sehr fein und grob verstellen. Beim Drehen des Skalenkopfes nach links wird das Mahlgut gröber, nach rechts feiner.
Beim Feinerstellen achten Sie bitte darauf, dass dies nur in kleinen Stufen und bei mehrmaligem kurzen Anlaufenlassen des Gerätes geschieht. Die feinstmögliche Einstellung sollte nur bei Weizen vorgenommen werden. Bitte wählen Sie bei anderen Getreidesorten wie Roggen, Hafer etc. eine gröbere Einstellung.

Bedienung

Nach der Montage und der Einstellung des Feinheitsgrades sollte nun das Getreide in den Trichter eingefüllt werden. Das Grundgerät sollte erst nach vollständigem Leermahlen ausgeschaltet werden.
Da durch das Mahlen von sehr feinem Mehl der Motor überlastet werden kann, ist es ratsam, das Gerät nach 30 Minuten abzuschalten, damit der Motor vor erneutem Gebrauch abkühlen kann.

Nachregulierung des Feinheitsgrades

Sollte sich nach längerem Gebrauch des Mahlaufsatzes das feinstmögliche Mahlergebnis bei feinster Einstellung nicht mehr erzielen lassen, kann der Feinheitsgrad korrigiert werden:

- Mehlaustauf (B) abziehen und Mahlansatz vom Grundgerät abnehmen.
- Drehenden Stein (D) festhalten und Skalenknopf (C) nach links drehen, bis sich der drehende Mahlstein vom Sechskantbolzen (E) abnehmen lässt.
- Mahlwerk mit einer Bürste oder einem Pinsel reinigen.
- Unter Beachtung der Markierungen von Teil (D) und (E) den Mahlstein auf den Sechskantbolzen schieben.
- Skalenknopf bis zum Anschlag aufschrauben und mit einem kräftigen Ruck abziehen,
- Konterschraube (D1) circa zwei Umdrehungen nach links drehen.
- Stellmutter (D2) nach rechts drehen. Der drehende Stein muss sich noch leicht von Hand drehen lassen, er darf nicht blockieren.
- Konterschraube bis zum Anschlag nach rechts drehen.
- Unter Beachtung der Markierungen von Teil (C) und (D) den Skalenknopf kräftig aufschieben.

Reinigung und Wartung

Schnitzer-Getreidemühlen sind bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei. Sie reinigen sich durch den Mahlvorgang selbst. Sollte durch zu feuchtes Getreide das Mahlwerk verstopft sein, so ist die Mühle zu entleeren. Anschließend mahlen Sie auf grober Einstellung etwa 100g Weizen, der zuvor im Backofen bei 100°C eine Stunde getrocknet wurde.
Alternativ können Sie auch den drehenden Stein entfernen und beide Steine mit einer trockenen, harten Bürste reinigen.
Verwenden Sie zur Reinigung des Mahlwerkes kein Wasser!
Reinigen Sie die Kunststoffteile nur unter fließendem Wasser von Hand - sie sind nicht spülmaschinenfest!
Den Motor des Gerätes bitte nur mit einem feuchten Tuch abreiben - niemals in Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser abspülen.

Garantie

Schnitzer-Getreidemühlen sind robust und zuverlässig. Die Mahlsteine sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich in der Regel durch eine jahrzehntelange Lebensdauer aus. Sollte dennoch eine Störung auftreten und sich nicht beheben lassen, so bringen Sie die Mühle mit Rechnung (mit Kaufdatum) zu Ihrem Fachhändler oder schicken Sie diese direkt an uns.
Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder der gesamten Mühle.
Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, normaler Verschleiß und Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen.
Die Garantie erlischt bei Eingreifen von Stellen, die nicht von uns autorisiert sind oder bei Verwendung nicht originaler Schnitzer Ersatzteile.
Gewährleistungsansprüche aus dem Kaufvertrag gegen den Verkäufer werden durch diese Garantie nicht berührt.

Schnitzer.

Schnitzer GmbH & Co. KG
Marlener Str. 9, 77656 Offenburg
Tel: 0049 (0) 781-504-7500
Fax 0049 (0) 781-504-7509
e-Mail: info@schnitzer.eu
www.schnitzer.eu